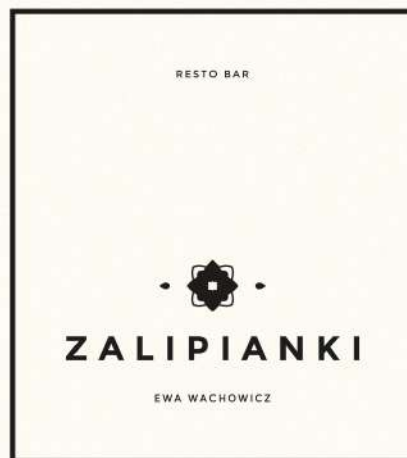
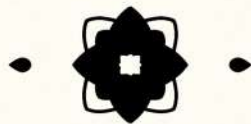




MENU





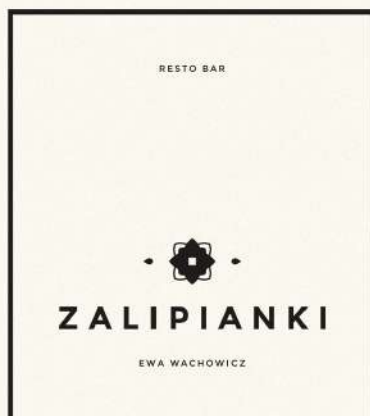
Jest takie miejsce na skraju Starego Miasta, w sąsiedztwie krakowskich Plant, gdzie barwna tradycja małopolskiego Zalipia wpisuje się w kulinarne dziedzictwo grodu królów Polski.

Stworzone z pasją, powstałe z miłością do gotowania, z szacunkiem dla natury, bazującej na lokalnych produktach i sprawdzonych recepturach. Takie są moje Zalipianki.

There is such a place, just on the edge of the Old Town, overlooking the famous Planty, where the colourful tradition of the village of Zalipie merges with the culinary heritage of the city of Polish kings. Created with passion, born out of love for cooking, with respect to nature. Based on local products and proven recipes. That is my kind of Zalipianki.

Ewa Madonin





Zeskanuj QR kod,
zobacz nasze menu



Bez laktozy
Lacoste-free



Wegetariańskie
Vegetarian



Wegańskie
Vegan

Wykaz składników wszystkich potraw wraz z uwzględnieniem alergenów
oraz gramatur do wglądu u managera restauracji
*Ask the manager for a list of food ingredients,
including allergens and weights*

Serwis nie jest wliczony w cenę.
Service is not included.

Do grup liczących 6 lub więcej osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego
We charge 10% service for groups of 6 and more people.

ul. Szewska 24, 31-009 Kraków | tel. +48 502 845 579
kontakt@zalipianki.pl
www.facebook.com/zalipiankiewywachowicz



ŚNIADANIA / BREAKFASTS

* serwujemy do godziny 13:00 / served until 1 p.m.

KRAKOWSKIE

obwarzanek, pasta jajeczna ze szczypiorkiem,
twarożek z tuńczykiem, hummus

CRACOW - STYLE BREAKFAST

pretzel, egg spread with chives,
cottage cheese with tuna, hummus

34 zł

ANGIELSKIE

jajka sadzone ze szczypiorkiem, kielbaski, boczek,
fasolka w pomidorach, pieczarki, grillowany pomidor i kukurydza

ENGLISH BREAKFAST

fried eggs with chives, pork sausages, bacon,
beans in tomato sauce, mushrooms, grilled tomato and corn

39 zł

CHAŁKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

jajko w koszulce, awokado, roszponka, sos z palonego masła, szczypior

CHALLAH WITH SALMON SANDWICH

poached egg, avocado, lamb's lettuce, brown butter sauce, chives

43 zł





ŚNIADANIA / BREAKFASTS

* serwujemy do godziny 13:00 / served until 1 p.m.

KANAPKA Z KURCZAKIEM

boczek, jajko sadzone, cheddar, pomidor, czerwona cebula, majonez z jalapenos, sałata

CHICKEN SANDWICH

bacon, fried egg, cheddar, tomato, red onion, jalapeno mayonnaise, lettuce

38 zł

CROQUE MADAME

jajko sadzone, szynka, żółty ser, sos beszamelowy, domowe pieczywo, korniszony

CROQUE MADAME

fried egg, ham, cheese, bechamel sauce, homemade bread, pickles

38 zł

BAJGIEL Z MARYNOWANĄ WOŁOWINĄ

jajecznicza ze szczypiorkiem, boczek, piklowana cebula, majonez chipotle

BAGEL WITH MARINATED BEEF

scrambled eggs with chives, bacon, pickled onion, chipotle mayonnaise

42 zł





ŚNIADANIA / BREAKFASTS

* serwujemy do godziny 13:00 / served until 1 p.m.

BULKA MAŚLANA Z GRILLOWANYM HALLOUMI 🌱

ogórek, szpinak, piklowana marchew, majonez orzechowy

BUTTER ROLL WITH GRILLED HALLOUMI

cucumber, spinach, pickled carrot, peanut mayonnaise

39 zł

MAŁDRZYKI KRAKOWSKIE 🌱

sos malinowy, kwaśna śmietana, cukier puder

COTTAGE CHEESE PANCAKES

raspberry sauce, sour cream, powdered sugar

36 zł

JAJKA PO TURECKU 🌱

jogurt, 2 jajka w koszulce, pomidory koktajlowe, oliwki, chili, oliwa, czosnek, mięta, grzanka

TURKISH STYLE EGGS

yogurt, 2 poached eggs, cherry tomatoes, olives, chili, olive oil, garlic, mint, toast

34 zł

OMLET LUB JAJECZNICA ZE SZCZYPIORKIEM

3 dodatki do wyboru: boczek, szynka wędzona, pieczarki, pomidory koktajlowe, szpinak, cebula, ser żółty, ser feta

OMELET OR SCRAMBLED EGGS WITH CHIVES

choose any 3 sides: bacon, smoked ham, mushrooms, cherry tomatoes, spinach, onion, cheese, feta cheese

29 zł



PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 🌱

marynowany borowik, ogórek konserwowy, kapary, musztarda francuska, cebula, sardynka, chipsy wieprzowe

BEEF TENDERLOIN TARTARE STEAK

marinated boletus mushrooms, sweet - pickled cucumber, capers, french mustard, onion, sardine, porky chips

54 zł

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

cebula, jabłko, koperek, pumpernikiel

HERRING WITH SOUR CREAM

onion, apple, dill, pumpernickel

33 zł

PASZTET Z JAŁOWCEM

wieprzowina, wołowina, cebulka marynowana, ogórek konserwowy, borowik marynowany, musztarda

PATE WITH JUNIPER

pork, beef, pickled onion, pickled cucumber, pickled boletus, mustard

34 zł

TATAR Z TUŃCZYKA

awokado, ogórek, kapary, czerwona cebula, musztardowy winegret

TUNA TARTARE

avocado, cucumber, capers, red onion, mustard vinaigrette

54 zł





PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚLIMAKI Z MASŁEM CZOSNKOWYM

48 zł

natka pietruszki, podpłomyk z czarnuszką

SNAILS WITH GARLIC BUTTER

parsley, flatbread with black cumin

BURRATA 🍷

46 zł

pomidory koktajlowe, oliwki, kapary, pesto bazyliowe, krem balsamiczny, grzanka

BURRATA

cherry tomatoes, olives, capers, basil pesto, balsamic cream, toast

FRYTKI Z BATATÓW 🍷

38 zł

majonez z jalapenos

SWEET POTATO FRIES

jalapeno mayonnaise

DESKA SERÓW 🍷

72 zł

brie, lazur, parmezan, ser wędzony, orzechy, konfitura z żurawiny, miód

CHEESE PLATE

brie, blue cheese, parmesan, smoked cheese, nuts, cranberry jam, honey

DESKA WĘDLIN

72 zł

szynka, boczek, kielbasa wiejska, pasztet, pasta z boczku, pikle, chrzan z jajkiem

BOARD OF COLD CUTS

ham, bacon, country sausage, pate, bacon spread, pickles, eggs with horseradish





ZUPY / SOUPS

ROSÓL 🌱

makaron, marchew, seler, natka pietruszki

CHICKEN AND DUCK BROTH

noodle, carrots, root celery, parsley

27 zł

BARSZCZ CZERWONY 🌱

uszka z mięsem, natka pietruszki

BEETROOT SOUP

dumplings with meat, parsley

26 zł

ZALEWAJKA

biała kiełbasa, boczek, grzyby, ziemniaki, kwaśna śmietana, chrzan, świeży majeranek

POTATO SOUP

white sausage, bacon, mushrooms, potatoes, sour cream, horseradish, fresh marjoram

31 zł

ZUPA POMIDOROWA 🌱

lane ciasto, natka pietruszki

TOMATO CREAM SOUP

batter noodles, parsley

29 zł





SALATY / SALADS

SALATA Z KURCZAKIEM

boczek, pomidory koktajlowe, parmezan, sos cezar, podplomyk z pestkami slonecznika

SALAD WITH CHICKEN

bacon, cherry tomatoes, parmesan, caesar sauce, flatbread with sunflowers seeds

48 zł

SALATA Z MARYNOWANA WOLOWINA

ogorek, marchew, pomidory koktajlowe, piklowana cebula, orzeszki ziemne, szczypiorek, winegret, podplomyk z pestkami slonecznika

SALAD WITH ROAST BEEF

cucumber, carrot, cherry tomatoes, pickled onion, chives, peanuts, vinegar, flatbread with sunflowers seeds

54 zł

SALATA Z KOZIM SEREM 🍷

marynowany burak, gruszka, migdaly, sos malinowy, podplomyk z pestkami slonecznika

SALAD WITH GOAT CHEESE

pickled beetroot, pear, almonds, raspberry sauce, flatbread with sunflowers seeds

52 zł

SALATA Z GRILLOWANYM HALLOUMI 🍷

melon, grillowana figa, czerwona cebula, granat, cytrusowy winegret, podplomyk z pestkami slonecznika

SALAD WITH GRILLED HALLOUMI

melon, grilled fig, red onion, pomegranate, citrus vinegar, flatbread with sunflowers seeds

52 zł





MAKARONY / PASTA

TAGLIATELLE SEPIA Z KREWETKAMI

pomidory koktajlowe, chili, cebula, czosnek, natka pietruszki, parmezan

SEPIA TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

cherry tomatoes, chili, onion, garlic, parsley, parmesan

56 zł

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM

boczniki, suszone pomidory, cebula, czosnek, natka pietruszki, parmezan

CHICKEN TAGLIATELLE

oyster mushroom, cherry tomatoes, onion, garlic, parsley, parmesan

49 zł

LASAGNE BOLOGNESE

wołowina, beszamel, sos pomidorowy, parmezan

LASAGNE BOLOGNESE

beef, bechamel sauce, tomato sauce, parmesan

51 zł

SPAGHETTI Z PESTO BAZYLIOWYM I FETA

pomidory koktajlowe, parmezan

SPAGHETTI WITH BASIL PESTO AND FETA CHEESE

cherry tomatoes, parmesan

46 zł





BURGERY / BURGERS

BURGER WOŁOWY

ser cheddar, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, sałata, frytki z sosem czosnkowym

BEEF BURGER

cheddar cheese, tomato, onion, pickled cucumber, lettuce, chips with garlic sauce

59 zł

BURGER Z SZARPANYM INDYKIEM

ser cheddar, pomidor, ogórek konserwowy,
majonez z jalapenos, sałata, frytki z sosem czosnkowym

PULLED TURKEY BURGER

cheddar cheese, tomato, pickled cucumber,
jalapeno mayonnaise, lettuce, chips with garlic sauce

57 zł

BURGER Z BATATA I SZPINAKU 🌱

ser cheddar, pomidor, konfitura z czerwonej cebuli, sałata,
majonez z jalapenos, frytki z sosem czosnkowym

SWEET POTATO AND SPINACH BURGER

cheddar, tomato, red onion jam, lettuce, jalapeno mayonnaise, chips with garlic sauce

56 zł





PODPŁOMYKI À LA PIZZA / FLATBREAD À LA PIZZA

PODPŁOMYK Z BOCZKIEM A'LA PIZZA

47 zł

sos pomidorowy, mozzarella, boczek, pieczarki, cebula, natka pietruszki

BACON FLATBREAD A'LA PIZZA

tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms, onion, parsley

PODPŁOMYK Z CHORIZO A'LA PIZZA

49 zł

sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, papryka, oliwki, cebula czerwona, oliwa chili

FLATBREAD WITH CHORIZO A'LA PIZZA

tomato sauce, mozzarella, chorizo, bell pepper, olives, red onion, chili olive oil

PODPŁOMYK Z BOBEM A'LA PIZZA 🌱

48 zł

sos śmietanowy, bób, groszek cukrowy, lazur, konfitowany czosnek

FLATBREAD WITH BROAD BEANS A'LA PIZZA

sour cream sauce, broad beans, sugar snap peas, blue cheese, confit garlic

PODPŁOMYK CAPRESE A'LA PIZZA 🌱

47 zł

sos pomidorowy, mozzarella, pomidory koktajlowe, pesto bazyliowe, rukola

CAPRESE FLATBREAD A'LA PIZZA

tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, rocket





DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MACZANKA PO KRAKOWSKU WEDŁUG PRZEPISU EWY WACHOWICZ  **51 zł**

karkówka, boczek, ogórek kiszony, bułka drożdżowa

KRAKOW-STYLE PULLED PORK BY EWA WACHOWICZ

chine, bacon, pickled cucumber, yeast roll

UDKO Z KACZKI SOUS-VIDE **72 zł**

ziemniaki gratin, pieczone jabłko z żurawiną, sos demi glace

DUCK BREAST SOUS-VIDE

potato gratin, baked apple with cranberries, demi glace sauce

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SOUS-VIDE **65 zł**

szpece pietruszkowe, marchew, groszek cukrowy, sos maślany

BONED CHICKEN SOUS VIDE

parsley drop dumplings, carrot, sugar snap peas, butter sauce

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ **57 zł**

ziemniaki z boczkiem i koperkiem, kapusta

BONED PORK CHOP

potatoes with bacon and dill, cabbage

SOCZYSTY STEK ZE SCHABU Z KOŚCIĄ **72 zł**

fioletowy ziemniak, cukinia, papryka, pieczarki, pomidory koktajlowe, sos z palonego czosnku

JUICY BONED PORK STEAK

purple potato, zucchini, bell pepper, mushrooms, cherry tomatoes, roasted garlic sauce



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

GULASZ Z DZIKA

szpecele pietruszkowe, papryka, marchew, czerwona cebula

WILD BOAR STEW

parsley drop dumplings, bell pepper, carrot, red onion

76 zł

STEK Z ANTRYKOTU

ziemniak pieczony w soli z gzikiem, mizeria, sos jogurtowo-pietruszkowy

RIB EYE STEAK

potato baked in salt with cottage cheese and chives, cucumber salad, yoghurt-parsley sauce

115 zł

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

babka ziemniaczana, kalafior, dziki brokuł, biały sos pieprzowy

BEEF TENDERLOIN

potato cake, cauliflower, wild broccoli, white pepper sauce

135 zł

PIECZONY HALIBUT

ziemniaki gratin, marchew, groszek cukrowy, sos z palonego masła

BAKED HALIBUT

potato gratin, carrot, sugar snap peas, brown butter sauce

76 zł

STEK Z TUŃCZYKA

risotto z pestek słonecznika, dziki brokuł, biały sos pieprzowy

TUNA STEAK

sunflower seed risotto, wild broccoli, white pepper sauce

119 zł





DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

GOŁĄBKI

wieprzowina, ryż, sos grzybowy lub sos pomidorowy

MEAT - STUFFED CABBAGE LEAVES

pork, rice, mushroom sauce or tomato sauce

46 zł

PIEROGI Z KACZKĄ

mus z czerwonej kapusty

DUMPLINGS WITH DUCK

red cabbage mousse

48 zł

ZIEMNIAK PIECZONY W SOLI 🌱

twaróg ze szczypiorkiem, papryka, cukinia, czerwona cebula

POTATO BAKED IN SALT

cottage cheese with chives, bell pepper, zucchini, red onion

47 zł

PLACKI Z KASZY GRYZANEJ I SZPINAKU 🌱

sos grzybowy, parmezan

BUCKWHEAT AND SPINACH PANCAKES

mushroom sauce, parmesan

49 zł

RISOTTO Z GRZYBAMI 🌱

cukinia, wegańska śmietana

RISOTTO WITH MUSHROOMS

zucchini, vegan sour cream

52 zł





DESERY / DESSERTS

SZARLOTKA WEDŁUG PRZEPISU EWY WACHOWICZ

36 zł

lody śmietankowe, sos waniliowy

APPLE PIE BY EWA WACHOWICZ

cream-flavoured ice cream, vanilla sauce

SERNIK ZALIPIAŃSKI

32 zł

sos malinowy, czekolada

ZALIPIANKI CHEESECAKE

raspberry sauce, chocolate

FONDANT CZEKOLADOWY

33 zł

sos wiśniowy, lody orzech laskowy

CHOCOLATE FONDANT

cherry sauce, hazelnut ice cream

CRÈME BRÛLÉE

30 zł

LODY

33 zł

trzy gałki lodów rzemieślniczych

ICE CREAM

three scoops of craft ice cream





ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI / FRESHLY SQUEEZED JUICES

POMARAŃCZA orange	27 zł
GREJPFRUT grapefruit	27 zł
POMARAŃCZA - GREJPFRUT orange - grapefruit	27 zł
MARCHEWKA carrot	25 zł
MARCHEWKA - JABŁKO - POMARAŃCZA carrot - apple - orange	25 zł

DOMOWE LEMONIADY / HOMEMADE LEMONADES



400 ml

1000 ml

CYTRYNA Z MIĘTĄ lemonade with mint leaves	22 zł	49 zł
TRUSKAWKA Z POMARAŃCZĄ I BERGAMOTKĄ strawberry with orange and bergamot	25 zł	55 zł
LEMONIADA Z KWIATÓW BZU elderflower lemonade	25 zł	55 zł



**NAPOJE ZIMNE/
COLD BEVERAGES**

SOK 200 ml juice	14 zł
PEPSI / PEPSI bez cukru / 7UP / MIRINDA ORANGE / SCHWEPPE'S TONIC 200 ml	16 zł
CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE 700 ml	23 zł
WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO 300 ml mineral water 300 ml	14 zł
LIPTON ICE TEA 200 ml	15 zł
KARAFKA WODY 1L carafe of water 1L	19 zł
KARAFKA SOKU / PEPSI / 7 UP 1L carafe of juice / Pepsi / 7 UP 1L	39 zł
THOMAS HENRY 200 ml cherry blossom tonic / spicy ginger beer / pink grapefruit / mystic mango	18 zł
RED BULL ENERGY DRINK 330 ml	22 zł
ROCKSTAR ENERGY DRINK 330 ml	21 zł
FRAPPE podwójne espresso / mleko / lód double espresso / milk / ice cubes	22 zł
KAWA MROŻONA Z LODAMI podwójne espresso / mleko / lody waniliowe / bita śmietana ICED COFFEE WITH ICE CREAM double espresso / milk / vanilla ice cream / whipped cream	29 zł



NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

ESPRESSO	14 zł
ESPRESSO MACCHIATO	14 zł
PODWÓJNE ESPRESSO double espresso	16 zł
ESPRESSO AFFOGATO espresso / lody waniliowe espresso / vanilla ice cream	19 zł
AMERICANO	15 zł
CAPPUCCINO	16 zł
FLAT WHITE	18 zł
LATTE	17 zł
KAWA PO IRLANDZKU jameson 40 ml / kawa czarna / śmietanka	36 zł
IRISH STYLE COFFEE jameson 40 ml / black coffee / cream	

HERBATA / TEA

HERBATA IMBIROWA Z GRUSZKĄ czarna herbata / gruszka / imbir / syrop gruszkowy / cytryna / miód / cynamon	28 zł
GINGER TEA WITH PEAR black tea / pear / ginger / pear syrup / lemon / honey / cinnamon	
HERBATA RED ORANGE świeżo wyciskany sok grejpfrutowy / miód / sour / rozmaryn	28 zł
TEA RED ORANGE freshly squeezed grejpfrut juice / honey / sour / rosemary	



HERBATA / TEA

HERBATA RÓŻANY OGRÓD / ROSE GARDEN

16 zł

Autorska mieszanka specjalnie wyselekcjonowana przez Ewę Wachowicz i stworzona wyłącznie dla restauracji Zalipianki. Aromatyczna kompozycja najwyższej jakości herbaty czarnej Assam TGFOP* z dodatkiem pąków róży, aromatyzowana naturalnym aromatem różanym, opartym na specjalnie dobranych olejkach kilku odmian tych szlachetnych kwiatów.

Skład: herbata czarna Assam TGFOP, pąki róży, naturalny aromat róży.

HERBATA ROOIBOS VANILLA & ORANGE / ROOIBOS VANILLA & ORANGE

16 zł

Autorska mieszanka specjalnie wyselekcjonowana przez Ewę Wachowicz i stworzona wyłącznie dla restauracji Zalipianki. Rooibos czyli inaczej czerwono krzew afrykański to roślina rodzima dla Afryki Południowej uprawiana w górach Cederbergu. Czerwony kolor zawdzięcza fermentacji, która uwypatnia bogactwo polifenoli tego ciekawego naparu. W smaku lekko miodowy, delikatny, nie przypominający herbaty. Polecany dla kobiet w ciąży, dzieci i osób starszych, ponieważ w przeciwieństwie do herbaty nie zawiera pobudzającej teiny, ani nie zaburza on wchłaniania żelaza. Proponowana przez nas kompozycja Rooibos z Pomarańczą i Wanilią doskonale współgra z naturalną słodyczą i delikatnością tego szlachetnego naparu.

Skład: herbata Rooibos z pomarańczą i Wanilią

16 zł

HERBATA ENGLISH BREAKFAST / ENGLISH BREAKFAST

Prawdziwa herbata English Breakfast wykonana według starego angielskiego przepisu. Mieszanka kilku rodzajów herbat czarnych z Kenii, Indii, Sri Lanki i Chin. Głęboka, bursztynowa barwa i mocny, aromatyczny napar. Idealna jako podstawowa herbata czarna. Wyborna solo, z mlekiem, jak i z sokiem lub cytryną.

Skład: mieszanka herbat czarnych.

16 zł

HERBATA OWOCE LEŚNE / FOREST FRUITS

Naturalna mieszanka owocowa stworzona na bazie suszonych owoców oraz kwiatów. Napar owocowo-kwiatowy o smaku owoców leśnych. Mocno owocowy o wytrawnym aromacie owoców jagodowych. Dzięki wysokiej zawartości owoców leśnych, owoców i płatków róży jest to napar o naturalnie wysokiej ilości witaminy C, polifenoli i resweratrolu (charakterystycznie występujących w owocach ciemnych).

Jednym słowem samo zdrowie. Polecana szczególnie bez dodatku cukru.

Skład: żurawina suszona, jagoda liofilizowana, aronia liofilizowana, róża grys, jaśmin, płatki róży, hibiskus, truskawka liofilizowana, malina liofilizowana, aromat naturalny.

16 zł

HERBATA ZIELONA Z JAŚMINEM / GREEN WITH JASMINE

W świecie herbat mało co może się równać z delikatnym zapachem jaśminu. Harmonijny, kojący i elegancki, doskonale łączy się naszą propozycją herbaty zielonej Yunnan. Kompozycja daje efekt lekko pobudzający (za sprawą zielonej herbaty), ale i kojący dzięki aromatycznym płatkom jaśminu. Doskonała, gdy potrzebne są zarówno skupienie jak i spokój.

Skład: herbata zielona Yunnan, pąki jaśminu.

*TGFOP- klasyfikacja herbat- Typy Golden Flower Orange Pekoe



PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

%

HEINEKEN 0,5L	26 zł
PAULANER 0,5L	28 zł
ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE 0,5L	24 zł
ŻYWIEC IPA 0,5L	24 zł
ŻYWIEC PORTER 0,5L	24 zł
WARKA RADLER 3,5% 0,5L	23 zł
CYDR JABŁKOWY 0,4L Apple cider	25 zł

0 %

HEINEKEN 0 % 0,5L	24 zł
ŻYWIEC 0 % 0,5L	22 zł
WARKA RADLER 0 % 0,5L	23 zł

PIWO KRAFTOWE / CRAFT BEER

ZALIPIAŃSKIE	29 zł
Craft beer	
MARCOWE	
BELGIAN BLOND ALE	

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER



ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE	21 zł	23 zł
Wheat beer		
ŻYWIEC	20 zł	22 zł
Lager beer		





KOKTAJLE / COCKTAILS

MIMOZA (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

Martini Prosecco / świeżo wyciskany sok pomarańczowy
Martini Prosecco / freshly squeezed orange juice

34 zł

HUGO (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

St. Germain / Martini Prosecco / mięta / woda gazowana
St. Germain / Martini Prosecco / mint / soda

39 zł

APEROL SPRITZ (PÓŁWYTRAWNY / SEMI - DRY)

Martini Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza
Martini Prosecco / Aperol / soda / orange

39 zł

MOJITO (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana
Bacardi Carta Blanca / lime / mint / cane sugar / soda

36 zł

RASPBERRY MOJITO

(ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

Bacardi Razz / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana
Bacardi Razz / lime / mint /
cane sugar / soda

37 zł

PASSION FRUIT MOJITO

(ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta / puree marakuja /
cukier trzcinowy / woda gazowana
Bacardi Carta Blanca / lime / mint / passion fruit puree /
cane sugar / soda

37 zł

THE OLD CUBAN (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING) 42 zł

Bacardi Reserva Ocho / syrop cukrowy / sok z limonki /
mięta / angostura / Martini Prosecco
Bacardi Reserva Ocho / sugar syrup / lime juice /
mint / angostura / Martini Prosecco

PISCO SOUR (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

Leblon / sok z limonki / syrop trawa cytrynowa / białko
Leblon / lime juice / lemongrass syrup / egg white

38 zł

JACK SOUR (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING)

sok z cytryny / syrop cukrowy / białko / angostura
lemon juice / sugar syrup / egg white / angostura

38 zł

alkohol do wyboru:

choose the alcohol:

- Jack Daniel's

- Jack Daniel's Rye

- Jack Daniel's Honey

- Jack Daniel's Fire

- Jack Daniel's Apple

PORNSTAR MARTINI (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING) 42 zł

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Martini Prosecco /
puree marakuja / sok z limonki / syrop cukrowy
Ostoya Vodka (infused with vanilla) / Martini Prosecco /
passion fruit / lime juice / sugar syrup

PAPER PLANE (ORZEŹWIAJĄCY / REFRESHING) 39 zł

Gentleman Jack / Amaretto / Aperol / sok z limonki
Gentleman Jack / Amaretto / Aperol / lime juice

VIOLET SOUR

(ORZEŹWIAJĄCY / KWIATOWY / REFRESHING / FLORAL)

Bombay Sapphire / sok z limonki / syrop fiołkowy / białko
Bombay Sapphire / lime juice / violet syrup / egg white

39 zł

CHERRY SOUR (SŁODKI / SWEET)

Wiśniówka Cherry Cordial / sok z cytryny / syrop cukrowy / mięta
Cherry Vodka / lemon juice / sugar syrup / mint

34 zł

COSMOPOLITAN (SŁODKI / SWEET) 34 zł

Ostoya Vodka / Triple sec / sok żurawinowy /
sok z limonki / syrop cukrowy
Ostoya Vodka / Triple sec / cranberry juice /
lime juice / sugar syrup

VANILLA ESPRESSO MARTINI (SŁODKI / SWEET) 38 zł

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Kahlua / espresso
Ostoya Vodka (infused with vanilla) / Kahlua / espresso



KOKTAJLE / COCKTAILS

OLD FASHIONED (WYTRAWNY / DRY)

Woodford Reserve / cukier trzcinowy /
skórki pomarańczy / angostura
Woodford Reserve / cane sugar /
orange zest / angostura

NEGRONI (WYTRAWNY / DRY)

Bombay Sapphire / Martini Rosso / Campari

LONG ISLAND ICED TEA (PÓLWYTRAWNY / SEMI-DRY)

Ostoya / Bacardi Carta Blanca / Bombay Sapphire /
El Jimador Blanco / Triple Sec / Pepsi / sok z cytryny /
syrop cukrowy
Ostoya / Bacardi Carta Blanca / Bombay Sapphire /
El Jimador Blanco / Triple Sec / Pepsi / lemon juice /
sugar syrup

BLOODY MARY

(PIKANTNY, WYTRAWNY / SPICY, DRY)

Ostoya Vodka / sok pomidorowy / sok z cytryny / tabasco
Ostoya Vodka / tomato juice / lemon juice / tabasco

39 zł

MOJITO 0 %

limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda sodowa / 7 UP
lime / mint / cane sugar / soda / 7 UP

25 zł

39 zł

ORANGE SPRITZ 0 %

syrop orange spritz / pomarańcza / tonic / woda sodowa
syrup orange spritz / orange / tonic / soda

28 zł

46 zł

PORNSTAR MARTINI 0 %

puree marakuja / sok z limonki /
syrop waniliowy / wino musujące bezalkoholowe
passion fruit puree / lime juice /
vanilla syrup / non-alcoholic sparkling wine

28 zł

37 zł



ALKOHOLE / ALCOHOLS

DOMOWA WÓDKA 40 ml **Homemade Vodka 4 cl**

CHRZANÓWKA	22 zł
HORSERADISH VODKA	
POMARAŃCZÓWKA	22 zł
ORANGE VODKA	
CYTRYNÓWKA	22 zł
LEMON VODKA	
KARMELÓWKA	22 zł
CARAMEL VODKA	

WÓDKA 40 ml **Vodka 4 cl**

OSTOYA VODKA	22 zł
OSTOYA BLACK VODKA	24 zł
ABSOLUT BLUE	20 zł
ABSOLUT SMAKOWY:	20 zł
PEARS	
LIME	
WILD BERRY	
ABSOLUT ELYX	34 zł



WÓDKA SUPER PREMIUM 40 ml **Super premium vodka 4 cl**

BACZEWSKI	24 zł
GREY GOOSE	32 zł
WYBOROWA EXQUISITE	26 zł

POLSKA WÓDKA SMAKOWA 40 ml **Polish flavored vodka 4 cl**

ŚLIWOWICA	26 zł
Plum Vodka	
ŻUBRÓWKA	20 zł
Bison Grass Vodka	
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	20 zł
Herbal Vodka	

NALEWKI I LIKIERY 40 ml **Tinctures and liquers 4 cl**

WIŚNIÓWKA	20 zł
Cherry cordial	
JAGERMAISTER	22 zł
BAILEY'S	22 zł
MALIBU	22 zł
KAHLUA	22 zł
APEROL	22 zł
CAMPARI	22 zł
ST. GERMAIN	26 zł



ALKOHOLE / ALCOHOLS

WHISKY & BOURBON 40 ml

Whisky & Bourbon 4 cl

JACK DANIEL'S	26 zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	26 zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	26 zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE	28 zł
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE	26 zł
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	31 zł
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	35 zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	36 zł
WOODFORD RESERVE	36 zł
WOODFORD DOUBLE OAKED	41 zł
DEWAR'S 8 YO CARIBBEAN SMOOTH	26 zł
DEWAR'S 12 YO	28 zł
DEWAR'S 15 YO	32 zł
CHIVAS REGAL 12 YO	31 zł
CHIVAS REGAL 18 YO	52 zł
JAMESON	24 zł
JAMESON BLACK BARREL	27 zł

SINGLE MALT WHISKY 40 ml

Single malt whisky 4 cl

ABERFELDY 12 YO	36 zł
ABERFELDY 16 YO	48 zł
ROYAL BRACKLA 12 YO	44 zł
BENRIACH THE 10 YO	32 zł
BENRIACH THE SMOKY 10 YO	37 zł
BENRIACH THE 12 YO	37 zł
GLENDRONACH 12 YO	34 zł

KONIAKI 40 ml

Cognac 4 cl

MARTELL VS	34 zł
MARTELL VSOP	46 zł

JACK DANIEL'S
-> TRIPLE MASH <-



WOODFORD RESERVE
BOURBON WHISKEY



ALKOHOLE / ALCOHOLS

GIN 40 ml

Gin 4 cl

BOMBAY SAPPHIRE	24 zł
HENDRICK'S	30 zł
FORDS LONDON DRY GIN	26 zł
BEEFEATER PINK	26 zł
MONKEY 47 SLOE GIN	36 zł
MONKEY 47 DRY GIN	38 zł

RUM 40 ml

Rum 4 cl

BACARDI CARTA BLANCA	22 zł
BACARDI CARTA ORO	22 zł
BACARDI CARTA NEGRA	22 zł
BACARDI SPICED	22 zł
BACARDI RAZZ	22 zł
BACARDI ANEJO CUATRO	24 zł
BACARDI RESERVA OCHO	28 zł
BACARDI GRAN RESERVA DIAZ	33 zł
BANKS 5 ISLAND	32 zł
SANTA TERESA 1796 Solera	38 zł
RUM BUMBU	31 zł
RUM BUMBU XO	34 zł

TEQUILA 40 ml

Tequila 4 cl

EL JIMADOR BLANCO	23 zł
EL JIMADOR REPOSADO	24 zł
HERRADURA PLATA	35 zł
HERRADURA REPOSADO	37 zł
HERRADURA ANEJO	41 zł
PATRON SILVER	43 zł
PATRON ANEJO	45 zł

WERMUTY 100 ml

Vermouts 4 cl

MARTINI FIERO	22 zł
MARTINI BIANCO	22 zł
MARTINI ROSSO	22 zł
MARTINI EXTRA DRY	22 zł
MARTINI RUBINO 40 ml	24 zł
MARTINI BITTER 40 ml	24 zł
LILLET BLANC 40 ml	18 zł
LILLET ROSE 40 ml	18 zł



WINA / WINES

WINA DOMU House wines



150 ml 500 ml 1 L
25 zł 65 zł 135 zł

BIAŁE / CZERWONE White / Red

WINA BIAŁE White wines



150 ml 750 ml

WINNICA PŁOCHOCKICH VALMUS 40 zł 195 zł
Świętokrzyskie / Polska / Poland

WINNICA PŁOCHOCKICH LUMINI 40 zł 195 zł
Świętokrzyskie / Polska / Poland

MAJĄTEK DRZEWCIE SOLARIS 42 zł 205 zł
Lubelskie / Polska / Poland

MAJĄTEK DRZEWCIE MUSCARIS 42 zł 205 zł
Lubelskie / Polska / Poland

MAJĄTEK DRZEWCIE RIESLING 205 zł
Lubelskie / Polska / Poland

BESTHEIM GEWURZTRAMINER 40 zł 195 zł
Alsace / Francja / France

ALOIS LAGEDER RIFF PINOT GRIGIO 34 zł 165 zł
Venezie / Włochy / Italy

HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC 42 zł 205 zł
Marlborough / Nowa Zelandia / New Zealand

ADESSO CHARDONNAY 175 zł
Venezie / Włochy / Italy

WINA CZERWONE Red wines



150 ml 750 ml

WINNICA PŁOCHOCKICH RO DO 42 zł 205 zł
Świętokrzyskie / Polska / Poland

WINNICA JURA CABERNET CORTIS 42 zł 205 zł
Małopolskie / Polska / Poland

**GIORE DI SOLE LONG
BARN ZINFANDEL** 36 zł 175 zł
Napa Valley / USA

LAVAU COTES DU RHONE 160 zł
Valley of Rodan / Francja / France

**LUCCARELLI CAMPO MARINA
PRIMITIVO DI MANDURIA** 210 zł
Puglia / Włochy / Italy

BICHI BORGHESI CHIANTI COLLI SENESI 165 zł
Toscana / Włochy / Italy

LIFILLI NEGROAMARO SALENTO 155 zł
Puglia / Włochy / Italy

CASTILLO DE MENDOZA RESERVA 240 zł
Rioja / Hiszpania / Spain

FAMIGLIA BIANCHI MALBEC 195 zł
Mendoza / Argentyna / Argentina



WINA / WINES

WINA RÓŻOWE Rose wines



150 ml



750 ml

WINNICA PŁOCHOCKICH ROSE
Sandomierz / Polska / Poland

40 zł 195 zł

CHIARETTO BARDOLINO CLASSICO
Veneto / Włochy / Italy

34 zł 165 zł

WINA DESEROWE Dessert wines

ARALDICA MOSCATO D'ASTI
Piemont / Włochy / Italy

33 zł 160 zł

WINA MUSUJĄCE Sparkling wines



150 ml



750 ml

MARTINI PROSECCO
Włochy / Italy

32 zł 155 zł

MARTINI ASTI
Włochy / Italy

155 zł

MARTINI ROSE
Włochy / Italy

155 zł

MARTINI BRUT
Włochy / Italy

155 zł

DIGNITAT CAVA BRUT
Penedes / Hiszpania / Spain

155 zł

WINA BEZALKOHOLOWE Non-Alcoholic wines



150 ml



750 ml

VINA'0° CLASSIC SPARKLING
(BIO - ORGANIC)

32 zł 155 zł

SZAMPANY Champagnes

G.H. MUMM GRAND CORDON
Reims / Francja / France

550 zł

G.H. MUMM ICE XTRA
Reims / Francja / France

600 zł

PERRIER JOUËT GRAND BRUT
À Épernay / Francja / France

650 zł



A decorative border of watercolor-style pink and red flowers, including peonies and roses, is positioned around the edges of the page. The flowers are rendered with soft, blended colors and visible brushstrokes, set against a light cream background.

RESTO BAR



ZALIPIANKI

EWA WACHOWICZ